



اچاری گوشت

تیاری کا وقت : 15 منٹ

پکانے کا وقت : 1 گھنٹہ

افراد کے لیے : 4

اجزاء

بکرے کا گوشت آدھا کلو

لیموں چار عدد

کڑی پتے چند عدد

ثابت لال مرچیں دس عدد

(پیاز تین عدد (باریک کٹی ہوئی

(لہسن آٹھ جوئے (باریک کٹے ہوئے

(دہی آدھی پیالی (پھینٹی ہوئی

(ادرک ایک کھانے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی

ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ

سونف ایک چائے کا چمچ

کلونجی ایک چائے کا چمچ

(بلدی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی

نمک حسب ذائقہ

تیل ایک پیالی

:مرچوں کے لئے

بڑی ہری مرچیں چھ عدد

ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ

ثابت سونف ایک چائے کا چمچ
رائی ایک چائے کا چمچ
ثابت دھنیا آدھا کھانے کا چمچ
املی کا گودا دو کھانے کے چمچ

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز تلیں اور کاغذ پر نکال کر
خستہ کر لیں۔

اسی دیگچی میں گوشت، ہلدی اور نمک ڈال کر پانی خشک
کر لیں۔

اس میں ادراک، لہسن، دھنیا، سونف اور ایک پیالی گرم پانی
ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔

اس میں ثابت لال مرچ اور دہی ڈال کر تھوڑی دیر بھوننے کے بعد لیموں نچوڑ لیں۔

کر پیس (Roast) زیرہ، سونف، رائی اور دھنیا توے پر بھون لیں۔ (Grind)

اس میں نمک اور املی کا گودا ملائیں اور بری مرچوں میں بھر لیں۔

مصالحہ بھری بری مرچوں کو ٹل کر دیگچی میں ڈالیں۔

کڑی پتے اور کلونجی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

03466293728

03009382322

